

Kochen**Melina Ebert Montag, 14.08.2023****Kokos-Karotten-Bällchen****Für ca. 25 Stück****Zutaten**

50 g Mandeln
25 g Walnüsse
200 g Möhren, geraspelt
170 g getrocknete Aprikosen
80 g Kokosflocken
0,5 TL Zimt
Kokosflocken zum Wälzen

Zubereitung:

1. Mandeln und Walnüsse im Mixer zerhacken.
2. Geraspelte Möhren, getrocknete Aprikosen, Kokosflocken und Zimt zugeben, gut mixen.
3. Walnussgroße Kugeln formen, in Kokosflocken wenden.
4. Mindestens eine Stunde kalt stellen, damit sie fest werden.

Tipp: Die Aprikosen durch andere Trockenfrüchte ersetzen.